

Maison Vérot : un été tout en fraîcheur

Depuis plus de 20 ans, la Maison Vérot s'engage à proposer une charcuterie plus végétale et légère en été. Pour cette nouvelle collection, elle dévoile des créations rafraîchissantes – toujours sans sel nitrité – cuisinées avec des ingrédients gorgés de soleil comme une terrine cochonne au barbecue, un persillé terre mer et un pâté en croûte de saumon à l'oseille. Intransigeants sur chaque famille de produits, et pas seulement la viande, Gilles et Nicolas Vérot vont encore plus loin cette année. La recette de la terrine de poulet évolue ainsi en fonction des légumes de saison, pour toujours plus de saveurs. Enfin, parce que la Maison Vérot, c'est aussi de belles histoires de famille, une rillettes à 6 mains a été créée avec le chef William Ledeuil, dans une version moderne et exotique. Dépaysement et convivialité assurés pour les retrouvailles de l'été !



Dès le 7 avril, rillettes Kitchen Galerie x Maison Vérot

Chaque été, la Maison Vérot propose une rillettes plus légère, cuite dans un bouillon, pour apporter fraîcheur et saveurs estivales. Qui de mieux que William Ledeuil, chef étoilé, à la tête de Ze Kitchen Galerie, Kitchen Galerie Bis et Kitchen Ter(re), et d'un ouvrage de référence sur les bouillons, pour cette recette de rillettes cuites dans... un bouillon !

Amis de longue date, Gilles et Nicolas Verot ont toujours admiré le travail précurseur de William Ledeuil qui a su amener une touche asiatique, devenue signature, à la gastronomie française.

Ensemble, ils ont imaginé une recette à 6 mains dans laquelle le poulet rencontre des parfums de citronnelle, gingembre, pandanus et feuilles de combawa pour cette rillettes en édition limitée.

La rillettes sera disponible dans les boutiques Maison Verot à partir du 7 avril 2022 ainsi qu'à la carte du restaurant Ze Kitchen Galerie.

Tarif : 58€/kg

Poulette aux légumes du marché

Pour coller au plus près des légumes de saison, Gilles et Nicolas Vérot déclinent cette année la fameuse poulette de l'éleveur Arnaud Tauzin en trois versions, avec toujours la menthe poivrée comme fil conducteur pour rehausser les saveurs : asperges vertes, carottes blanches en mars/avril, abricots et artichauts en mai/juin et enfin tomates et courgettes de juillet à septembre.

Tarif : 57,80€ / kg
Date de sortie : 22 mars





Orient Express

La terrine d'agneau, autre classique de l'été, part en voyage et se pare de notes orientales. Accompagnée de courgettes jaunes, la viande est cuisinée avec du curry Madras, de la menthe et des raisins secs.

Tarif : 59€ / kg
Date de sortie : 18 mars



Le poulpe cochon

Cette année, le persillé se mue dans une recette terre mer où l'association poulpe cochon est rehaussée par le piquant du chorizo et l'acidité du citron. Les courgettes vertes équilibrent l'ensemble par leur douceur.

Tarif : 55€ / kg
Date de sortie : 24 mars



Le pâté en croûte de saumon à l'oseille

Suite au succès du pâté en poulpe l'an dernier, la Maison surprend à nouveau en mettant le poisson à l'honneur avec la célèbre recette de saumon à l'oseille dans une version en croûte. Cuit parfaitement dans une pâte brisée, le saumon rosé à cœur est sublimé par la rondeur de la crème et les notes herbacées de l'oseille.

Tarif : 69,90€/kg
Date de sortie : 1er avril



BBQ Cochon

Une terrine ultra-gourmande et généreuse dans laquelle l'échine de cochon et le pulled pork sont relevés d'une sauce barbecue suave et délicieusement sucrée. A déguster froid ou chaud.

Tarif : 44€ / kg
Date de sortie : 2 avril

Collection Printemps - Été 2022 Maison Vérot

A retrouver dans les boutiques parisiennes rue Notre Dame des Champs, rue de Bretagne et rue Lecourbe ainsi qu'aux Galeries Lafayette Gourmet et Champs Elysées.

Livraison partout en France via la boutique en ligne www.maisonverot.fr